

# 2021 Barbera d'Alba - Superiore

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Eine der bekanntesten autochthonen Rebsorten des Piemont ist die Barbera. Leider hat bei diesem Wein der Amtsschimmel gewiebert, denn die 70 Jahre alten Reben der Lage Aussario dürfen nicht unter dem Lagennamen verkauft werden. Das ist nur dem Nebbiolo vorbehalten. Deswegen gibt es nur wenige Winzer, die noch einen Barbera d'Alba abfüllen, ein Barbaresco ist wesentlich lukrativer und erklärt auch, warum es Weine dieser Kategorie im Discounter gibt. Dunkelrot mit violetten Reflexen dicht und konzentriert. Charaktertypisch und klassisch für Barbera aus der Region. Doch bei aller Opulenz wirkt er nicht übergewichtig oder gar erschlagend, ganz im Gegenteil. Er ist einer der wenigen feinen und eleganten Vertreter. Intensive Kirschfrucht und florale Noten werden durch die frische Säure perfekt ausbalanciert. Die 10-monatige Reifung in Barriques und im Stückfass geben ihm ordentlich Körper und Struktur. Definitiv ein Foodwein, ob zu Agnolotti del plin, Vitello tonnato, Gnocchi alla bava, gebratenen Pilzen, Käse, gegrilltem Gemüse oder gebratenem Fleisch. Durchaus lagerfähig, aber in seiner Jugend am beeindruckendsten.

<b>Rebsorte</b> Barbera	<b>Region</b> Piemont	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Barbera d'Alba DOC	<b>Säure</b> 5,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> grauer Mergel, Kalkhaltiger Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Agricola Molino S.S.A., Treiso-Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 320 - 380 Meter	<b>Ausbau</b> 10 Monate in Barrique und Stückfass (25% Neuholz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ihre Weingärten liegen in Treiso, Guarene und Costiglione. Damit verfügen die Molinos über eine gute Bandbreite an unterschiedlichen Bodenformationen. Auf kreibig-kalkigem und mergeligem Untergrund stehen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Chardonnay, auf sandigem Sedimentgestein mit Muschelkalk steht der Arneis und auf den mergeligen und sandigen Böden von Asti wachsen Barbera und Moscato. Wie gut die Molinos die Eigenarten der Rebsorten herausarbeiten, merkt man schnell, wenn Barbaresco und Barbera nebeneinander stehen. Der Barbaresco ist der feine und elegante Aristokrat, der Barbera der volle, üppige, fleischige und saftige Wein des Volkes.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.